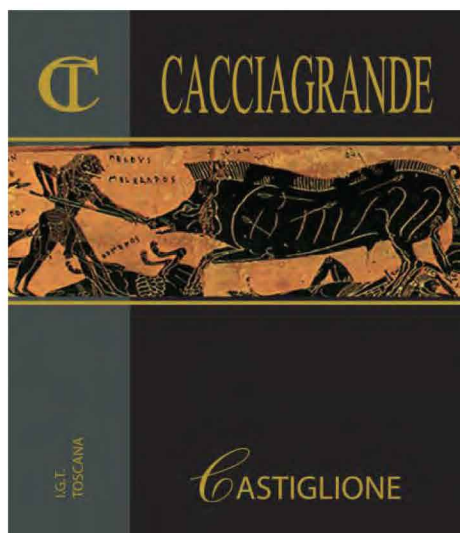


C

CACCIAGRANDE



CASTIGLIONE - I.G.T. TOSCANA ROSSO

- **Vigneti:** Cacciagrande
- **Altitudine:** 100 metri s.l.m.
- **Forma di allevamento:** cordone speronato (h 60 cm)
- **Uvaggio:** Petit Verdot 60% Syrah 40%
- **Densità media per ettaro:** 5.000 piante
- **Produzione media per pianta:** 1000-1200 grammi
- **Resa:** Uva 50 – 60 q.li/Ha; vino 35 – 40 hl/Ha
- **Produzione annua:** circa 6.500 bottiglie
- **Terreni:** prevalentemente sabbiosi-limosi, abbastanza ricchi di scheletro
- **Epoca di raccolta:** dal 01/09 al 01/10 circa
- **Fermentazione alcolica:** fermentini in acciaio inox a temperatura controllata (28C°) 30 giorni
- **Fermentazione malolattica e maturazione:** Tonneaux (300 lt.) in rovere francese di Allier, stagionatura media e lunga, tostatura media, circa 12 mesi
- **Affinamento:** 4 - 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino carico molto intenso.

Profumo: intenso ed elegante con ampie note di frutta nera, liquirizia, pepe e lievi sentori balsamici.

Sapore: fine ed elegante, persistente nelle sue note speziate e ricco di tannini levigati ed avvolgenti.

Consigli del produttore: per le sue caratteristiche questo vino si sposa squisitamente con primi e secondi piatti a base di carni elaborate, particolarmente ricchi, e formaggi stagionati.

Nota di servizio: servire alla temperatura di 16 – 18 C° nel calice da rosso